

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Muffin merupakan salah satu makanan yang disukai oleh hampir seluruh golongan masyarakat dari segala usia. Menurut Smith dan Hui, (2004) *muffin* dikenal sebagai roti berbentuk cangkir yang dihidangkan dalam kondisi panas dan dapat dikonsumsi sebagai makanan berat ataupun makanan ringan. *Muffin* yang umum dikembangkan saat ini tergolong sebagai *quick bread* karena menggunakan agen pengembang kimia yang dapat bereaksi dengan cepat sebagai pengganti ragi yang merupakan agen pengembang biologis yang bereaksi dengan lebih lambat (Smith dan Hui 2004). *Muffin* tidak menggunakan ragi sehingga tidak diperlukan waktu untuk pengulenan dan pengistirahatan (*Wheat Food Council*, 2010).

Labu kuning merupakan tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia namun masih belum terlalu banyak dimanfaatkan, sehingga labu kuning berpotensi untuk dikembangkan menjadi berbagai macam produk olahan salah satunya tepung labu kuning. Data Badan Pusat Statistik dalam Hayati (2006), menunjukkan hasil rata-rata produksi labu kuning seluruh Indonesia berkisar antara 20-21 ton per hektar, sedangkan konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah, yakni kurang dari 5 kg per kapita per tahun. Labu kuning bisa berbentuk bulat pipih, lonjong, atau panjang, tergantung varietasnya. Buah ini memiliki berat 3-5 kg, dengan %BDD (Bagian Dapat Dimakan) sebesar 77%. Labu kuning memiliki gizi yang sangat baik serta kaya akan vitamin A, antioksidan, dan kalium. Berdasarkan Hendrasty (2003), labu kuning memiliki kadar

air 91,20%, karbohidrat 8,20%, protein 1,10%, lemak 0,35%, serat 2,90%, provitamin A, vitamin C, vitamin B dan mineral.

Substitusi sebagian tepung labu kuning pada *muffin* bertujuan untuk mengurangi penggunaan terigu, upaya diversifikasi produk *muffin*, meningkatkan pemberdayaan labu kuning dan peningkatan nilai tambah pada *muffin* berupa serat dan vitamin. Tepung labu kuning memiliki karakter yang berbeda dari terigu seperti kandungan gula, serat dan karotenoid yang lebih tinggi. Komponen-komponen tersebut dapat mempengaruhi sifat fisik *muffin* seperti warna, pencoklatan, rasa, *moistness*, serta organoleptik oleh karena itu perlu diteliti pengaruh dari substitusi tersebut terhadap karakteristik fisik dan organoleptik *muffin*.

Tepung labu kuning digunakan dalam pembuatan *muffin* karena menurut Hendrasaty, (2003) tepung labu kuning mampu membentuk jaringan tiga dimensi yang kohesif dan elastis dan akan sangat berfungsi pada pengembangan volume roti dan produk makanan lain yang memerlukan pengembangan volume. Tepung labu kuning dapat membentuk adonan dengan konsistensi, kekenyalan, viskositas, maupun elastisitas yang baik, sehingga roti yang dihasilkan akan berkualitas baik.

Berdasarkan penelitian pendahuluan, *muffin* dapat disubstitusi dengan taraf 5%, 10%, 15%, 20%, 25%, hingga mencapai taraf 30% dengan menghasilkan produk yang dapat diterima konsumen. Tekstur *muffin* yang dihasilkan tetap kompak dan homogen, namun terdapat perbedaan pada tingkat pengembangan dan organoleptik yang dihasilkan. Substitusi dihentikan pada tingkat 30% karena pada tingkat substitusi diatas 30%, *muffin* yang dihasilkan berwarna sangat gelap dan teksturnya terlalu beremah. Penelitian *muffin* dengan substitusi labu kuning dilakukan untuk mengetahui pengaruh substitusi terigu dengan tepung labu kuning dengan taraf 5%, 10%, 15%, 20%, 25%, dan 30% terhadap karakteristik fisik dan organoleptik *muffin*. Substitusi terigu dengan tepung labu kuning, selain

sebagai upaya diversifikasi pangan, diharapkan juga dapat meningkatkan nilai tambah dari *muffin* karena kandungan serat dan beta karoten.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh substitusi terigu dengan tepung labu kuning terhadap karakteristik fisik dan organoleptik *muffin* labu kuning?
2. Bagaimana tingkat substitusi optimal terigu dengan tepung labu kuning?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh substitusi terigu dengan tepung labu kuning terhadap karakteristik fisik dan organoleptik *muffin* labu kuning.
2. Mengetahui tingkat substitusi optimal terigu dengan tepung labu kuning.